Exigences en matière de sécurité alimentaire

Protection des denrées alimentaires lors du transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin,
être séparés efficacement.

4. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées
de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Températures réglementaires

Liaison froide	
Denrées alimentaires périssables	**≤ + 4 °C**
Aliments et plats cuisinés à l' avance	**≤ + 4 °C**
Viandes et produits à base de viande	**0 à +4 °C**

Liaison chaude	
Aliments et plats cuisinés à l' avance	**≥ +65°C**

Ces températures sont à surveiller par des mesures périodiques.

Hygiène lors de la manipulation par le personnel livrant

1. Observez une très grande propreté personnelle.

2. Ne fumez pas pendant le transport.

Déchets alimentaires

1. Eliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles.

Lavage de la vaisselle à usage répété

1. Respecter les indications et les références proposées par les fabricants ainsi que les temps d'action et les produits mentionnés dans le manuel d'utilisation.

2. Respecter les températures du lave-vaisselle:
   Prélavage : 45°C maximum
   Lavage : 60°C minimum
   Rinçage : 80°C minimum

Références :

- Règlement CE N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'Entente des hôpitaux pour le secteur des soins

MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire

Exigences règlementaires

pour la distribution de denrées alimentaires

des services de repas sur roues

secualim@ms.etat.lu
Fax : (352) 2747 8068
Tél : (352) 2477 5625
9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu

Remarque :
Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les prestataires de repas sur roues.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.